

# WIL JIE NIUW SOUP- CHEF ZIJN?

## Mosterdsoep



1 grote ui  
2 teentjes knoflook  
1 kleine prei  
50 gram roomboter  
65 gram bloem  
2 kippenbouillonblokjes  
1 liter water  
3 eetlepels grove mosterd  
50 ml slagroom  
Vers gemalen peper  
Uitgebakken spekjes

- Doe de bouillonblokjes in 1 liter kokend water en roer goed. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn en snijd de prei in dunne ringetjes.
- Fruit de ui in de roomboter op middelhoog vuur glazig en voeg dan nog 1 minuut de knoflook toe. Voeg nu in één keer de bloem toe en roer goed. Zet het vuur iets hoger en laat de bloem in 3-4 minuten garen. Blijf roeren, het mengsel bakt snel aan.
- Haal de pan van het vuur en laat het 1 minuut rusten. Zet de pan weer op het vuur en giet al roerende de bouillon er bij. Je zult merken dat het in het begin wat lastig gaat. Hoe meer vocht je toe voegt, hoe beter je kunt roeren. Breng rustig tegen de kook aan.
- Doe de gesneden prei er bij en laat deze in ongeveer 5 minuten zacht en gaar worden. Pureer de soep helemaal glad met de staafmixer en voeg dan de mosterd en de slagroom toe. Roer even door en breng op smaak met peper. Eet smakelijk!